

Pileca prsa sa mandarinama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4 komada** pilecih prsa
- 2 mandarine
- **1 kašica** casveže majcine dušice
- **2 kašike** maslinovog ulja
- **1/2 kašica** etucane paprike
- **po ukusu** soli i bibera

Za prilog:

- **600 g** krompira
- **2 cenebelog** luka
- **po ukusu** soli i bibera
- **1 prstohvattu**cane paprike
- **1 kašika** soka od mandarine
- **nekoliko** zrna nara
- **maloljubicasto**g luka

Sos:

- **nekoliko** **kašikamajoneza**
- **1-2 kašice** soka od mandarina
- **1 kašika** paradajz pirea
- **1 prstohvat** majcine dušice

Priprema

Pileca prsa oprati, posušiti. Pomešati sok od mandarine sa zacinima i uljem i premazati meso. Ostaviti da odstoji sat vremena uz povremeno okretanje. Krompir skuvati u ljusci i iseci na kocke. Ugrejati maslac, propržiti listice belog luka, da zamiriše, a onda ubaciti kuvan krompir, propržiti i izgnjeciti. Dodati kašiku soka od mandarine, pržiti da teenost ispari. Zaciniti po ukusu. Marinirano meso ispržiti na ugrejanom ulju. Kad pocne da rumeni, ubaciti komadic putera, pa kad se otopi zaliti meso da upije puter i dobije lepu hrskavu koricu. Za sos pomešati majonez (ja sam ga sama pravila, ali dobar je i kupljen), dodati mu paradajz pire, izmešati da se ujednaci. Zaciniti ga sokom od mandarine, posuti malo tucane paprike i listice majcine dušice. Na tanjur složiti krompir, malo seckanog ljubicastog luka, pileca prsa, sos i ukrasiti zrnima nara.

Savet